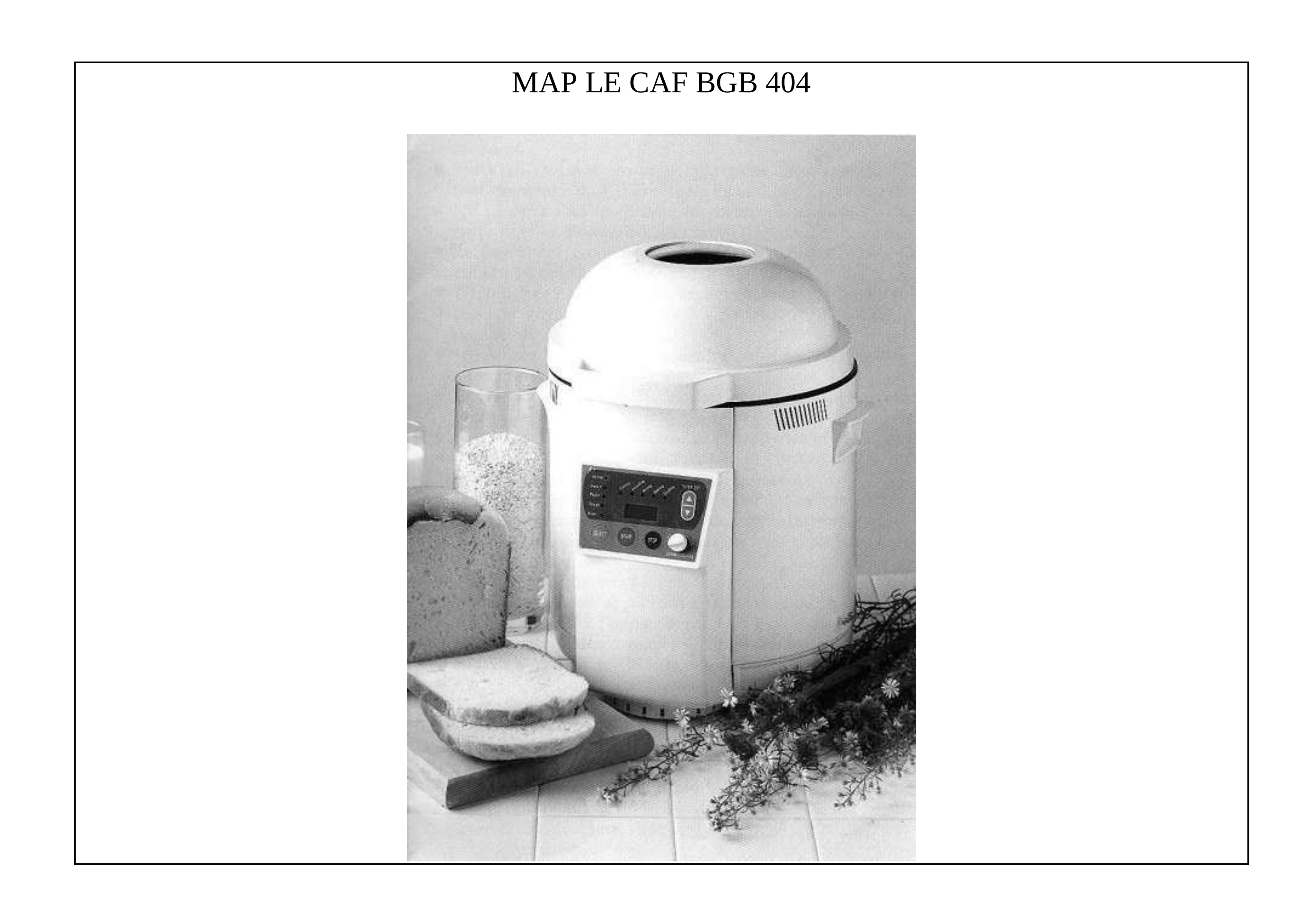
MAP LE CAF BGB 404



Recettes Boulangères

Pain blanc ordinaire

Eau . 1 1/4 mesure
Beurre : 2 cuillerées de table
Farine blanche : 3 mesures
Lait en poudre : l cuillerée de table
Sucre : 2 cuillerées de table
Sel : 1 1/2 cuillerée à thé
Levure : 2 1/2 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Normal ou Rapide.

Pain de seigle

Eau : 1 mesure
Beurre : 2 1/2 cuillerées de table
Farine blanche : 2 1/4 mesures
Farine de seigle : 3/4 de mesure
Sucre : 2 cuillerées de table
Sel : l 1/2 cuillerées à thé
Levure : 3 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi.Réglez La Machine en mode Normal ou Français.

Pain croustillant

Eau :1 1/4 mesure
Beurre :1 1/2 cuillerée de table
Farine blanche :3 1/2 mesures
Lait en poudre:1 cuillérée de table
Sucre :2 cuillerées de table
Sel:1 1/2 cuillerée à thé
Levure: 2 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Français.

Pain aux herbes

Eau :1 1/2 mesure
Huile d'olive:1 1/2 cuillerées de table
Farine blanche :3 mesures
Lait en poudre :2 cuillerées de table
Sucre :2 cuillerée de table
Sel :1 1/2 cuillerée à thé
Estragon: 1 1/2 cuillerées à thé
Basilic:1 1/2 cuillerée à thé
Origan :1 1/2 cuillères à thé
Levure :2 cuillerée à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Normal.

Pain complet

Eau :1 1/4 mesure
Beurre :2 cuillerées de table
Farine blanche :2 1/2 mesures
Farine intégrale :1/2 mesure
Lait en poudre :2 cuillerées de table
Sucre:2 cuillerées de table
Sel :1 1/2 cuillères à thé
Levure :3 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Français.

Pain à la farine de maïs

Eau :1 1/4 mesure
Huile de maïs :2 cuillerées de table
Farine blanche :2 1/2 mesures
Lait en maïs :1/2 mesure
Sucre:1 1/2 cuillerée de table
Sel :1 1/2 cuillerées à thé
Levure:3 cuillerées à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Normal.

Pain à l'œuf

Eau : 1 mesure
Beurre :3 cuillérées de table
Oeufs : 2 oeufs battus
Farine blanche : 3 mesures
Lait en poudre :l 1/2 cuillerée de table
Sucre : 3 cuillerées de table
Sel :1 1/2 cuillerées à thé
Levure :1 1/2 cuillerée à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Normal.

Pain aux raisins secs et aux noix

Eau : 1 1/4 mesure
Beurre : 2 cuillerées de table
Farine blanche : 3 mesures
Lait en poudre : 1 1/2 cuillerée de table
Sucre : 2 cuillerées de table
Sel . 1'/z cuillerée à thé
Cannelle : 1 1/2 cuillerée à thé
Levure : 1 1/2 cuillerée à thé
Raisins secs : 1/2 mesure
Noix : 1/4 de mesure

Suivez le mode d'emploi. Ajoutez les raisins secs et les noix à la première série de signaux bip bip. Réglez La Machine en mode Normal.

Pain à la banane

Eau :1 mesure
Beurre :2 cuillerées de table
Vanille:1/2 cuillerée à thé
Bananes:1/2 mesure de bananes écrasées
Farine blanche :2 1/2 mesures
Farine intégrale :3/4 de mesure
Lait en poudre :2 cuillerées de table
Miel :3 cuillerées de table
Sel :1 1/2 cuillerées à thé
Levure :2 1/2 cuillerées à thé
Noix : 1/4 de mesure

Suivez le mode d'emploi. Ajoutez les noix à la première série de signaux bip bip. Réglez La Machine en mode Normal.

Pain aux pommes et à la cannelle

Eau :1 mesure
Beurre:2 cuillerées de table
Vanille:1/2 cuillerée à thé
Oeufs : 1 oeuf battu
Farine blanche :2 1/2 mesures
Farine intégrale:3/4 de mesure
Mélasse :2 cuillerées de table
Cassonade :2 cuillerées de table
Pommes, Mcintosh :1/2 mesure de pommes épluchées et râpées
Sel :1 1/2 cuillerée à thé
Cannelle :1 cuillerée à thé
Levure :1 1/2 cuillerée à thé

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Normal.

Pâte â pizza - (recette pour 6 pizza individuelles)

Eau :1 mesure
Farine blanche :3 mesures
Lait en poudre:1 1/2 cuillerée de table
Sucre :2 cuillerées de table
Sel :1 cuillerée à thé
Levure :2 1/2 cuillerées à thé
Suivez le mode d'emploi.
Réglez La Machine en mode Pâte.
Au signal bip bip, retirez le pâte de l'appareil. Divisez la pâte en 6 boules. Placez une boule sur une planche enfarinée, abaissez-la au rouleau en forme de cercle. Placez-la sur un plat légèrement huilé et piquez-la avec une fourchette. Répétez le processus avec les autres boules. Garnissez à souhait. Faites cuire au four à 180°C pendant 15-20 minutes.

Petits pains - (recette pour une douzaine)

Eau :1 1/4 mesure
Beurre :4 cuillerées de table
Oeufs : 1 oeuf battu
Farine blanche : 3 mesures
Lait en poudre :2 cuillerée de table
Sucre :2 cuillerées de table
Sel :1 1/2 cuillerée à thé
Levure :2 cuillerées à thé
Plus : 1 oeuf battu pour badigeonner les petits pains.

Suivez le mode d'emploi. Réglez La Machine en mode Normal.
Au signal bip bip, retirez la pâte de l'appareil. Divisez la pâte en 12 boules. Placez-les sur un plat légèrement huilé. Laissez lever pendant 40 minutes. Badigeonnez chaque boule avec de l'oeuf battu. Faites cuire au four à 180°C: pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.